

(19)日本国特許庁(JP)

## (12)特許公報(B2)

(11)特許番号

特許第4118825号  
(P4118825)

(45)発行日 平成20年7月16日(2008.7.16)

(24)登録日 平成20年5月2日(2008.5.2)

(51)Int.Cl.

A23G 3/00 (2006.01)  
A23G 3/34 (2006.01)

F 1

A23G 3/00

請求項の数 3 (全 11 頁)

(21)出願番号	特願2004-54699(P2004-54699)	(73)特許権者	000000918
(22)出願日	平成16年2月27日(2004.2.27)	花王株式会社	
(65)公開番号	特開2005-237341(P2005-237341A)	東京都中央区日本橋茅場町1丁目14番1	
(43)公開日	平成17年9月8日(2005.9.8)	O号	
審査請求日	平成16年12月27日(2004.12.27)	(74)代理人	100087642 弁理士 古谷 肇
		(74)代理人	100076680 弁理士 潤部 孝彦
		(74)代理人	100091845 弁理士 持田 信二
		(74)代理人	100088408 弁理士 義経 和昌
		(72)発明者	亀尾 洋司 東京都墨田区文花2-1-3 花王株式会 社研究所内

最終頁に続く

(54)【発明の名称】ケーキ類

## (57)【特許請求の範囲】

## 【請求項1】

小麦粉100重量部に対して次の成分(A)、(B)及び(C)

- (A)油脂 1.8~55重量部  
(B)保湿剤 0.001~2重量部  
(C)乳化剤 0.33~12.8重量部

及び糖類を含有し、かつ以下の条件

- 1)成分(A)を構成する全脂肪酸残基に対して不飽和脂肪酸残基が75重量%以上
- 2)成分(A)/(C)の重量比が6.5以下
- 3)成分(C)を構成する乳化剤のうち、80重量%以上がグリセリン脂肪酸モノエス

テル及びプロピレングリコール脂肪酸モノエステルである  
を満たすものであるケーキ類。

10

## 【請求項2】

次の成分(a)、(b)及び(c)

- (a)油脂 50~85重量部  
(b)保湿剤 0.1~10重量部  
(c)乳化剤 10~30重量部

を含有し、かつ以下の条件

- 1)成分(a)を構成する全脂肪酸残基に対して不飽和脂肪酸残基が75重量%以上
- 2)成分(a)/(c)の重量比が6.5以下

20